

## Ficha técnica



*Este interesante coupage de uvas blancas francesas e italianas muestra su gran expresividad en el Valle de Guadalupe. El cuidado continuo y la experta mano del enólogo permite crear un vino blanco fresco y seco, con marcadas notas florales y frutales que recuerdan al chabacano, pera y manzana verde.*

### Variedades

Viognier 60%  
Arneis 25%  
Marsanne 15%

### Grado alcohólico

12.5 % vol.

### Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe.

### Vista

Hermoso color amarillo pálido con ligeros reflejos verdes.  
Vino limpio que irradia un atractivo brillo.

### Gusto

Excelente ataque, seco y fresco.  
Acidez equilibrada para un final largo.



### Nariz

Aromas cítricos y florales con notas de lima, chabacano, manzana verde y toronja.





## *Elaboración y crianza*

Tras la clasificación manual de racimos en el viñedo, estos fueron sometidos a despalillado y a un leve estrujado con la finalidad de extraer el mosto flor de la mejor calidad. Este mosto flor se transporta a tanques de acero inoxidable en donde realiza la fermentación alcohólica a 12°C de temperatura, evitando de esta manera la volatilidad de los aromas y conservándolos para disfrutarlos en copa. No tiene paso por barrica.



*Distribuidor Oficial*



# B

Selección  
Blanca

La delicada cepa Viognier es la columna vertebral de este vino. Combinada con la italiana Arneis y la francesa Marsanne nos permiten disfrutar un vino fresco y seco de gran fragancia y agradable frutalidad. La Viognier, originaria de la región del Ródano, se caracteriza por dar vinos opulentos de buen cuerpo, con una gran nariz con notas florales y frutales, destacando particularmente el chabacano.

La cepa italiana Arneis, originaria de la región del Piamonte, se caracteriza por dar vinos de gran estructura, aporta al Selección Blanca su delicada frutalidad y sus sabores a flores blancas, toronja y manzana verde; la cepa francesa Marsanne, también originaria del norte del Ródano, aporta sus aromas a jazmín, avellana y hierbas aromáticas, así como su cuerpo y capacidad de guarda.

El cuidadoso manejo desde la cosecha manual, a la maceración en frío y la fermentación a temperatura controlada, da como resultado un vino seco, fragante y con sabores que recuerdan al chabacano, el durazno, la avellana y la toronja.

Ideal para tomarse frío en temporada de calor, o acompañar platillos a base de mariscos como almejas, camarones, langosta, abulón o callo de hacha. Magnífico también con salmón, marlin o atún sellado a las brasas.



Distribuidor Oficial